

■店家晚市長期要等位，超過七成也是港客。

■檔口列明牛肉到店時間，可謂信心保證。

■牛肉屠宰後3小時止枱，看得見的新鮮。

■至尊七寶一次過品嚐七個部位，打卡呢like最強。

■一杯咖啡配一件蛋糕，可放空一個下午。小紅書@潦草修狗

# 深夜闖國貿 解鎖潮汕牛

今年轉眼過了大半，快將入冬，現時一早一晚亦會感受到秋意濃，同時亦是大家打邊爐的好時節！對北上港客而言，國貿站的連鎖潮汕牛肉火鍋店「潮發」可謂人氣熱店，位處金光華廣場對出黃金地段，店家明亮招牌，兩層高加上環境闊落特設不少卡位，經常人氣火爆，假日晚飯時段動輒也要等位1小時；同時該店最大優勢是24小時營業，是北上「夜貓」消夜首選，店家最強賣點是設有自家農場養牛，3小時直送到店，牛肉各部位如「五花趾」、「吊龍」及「手打牛丸」等保證新鮮，讓各位「牛魔王」感受到正宗潮汕風味！

深圳地鐵1號線國貿站周邊的手切牛肉火鍋店林立，但論及同時征服本地老饕與港客味蕾的品牌，位於金光華廣場對面馬路的「潮發潮汕牛肉店」絕對名列前茅。品牌創立於2006年，在深圳多年早已建立口碑，憑藉對食材極致新鮮的追求、師傅刀功的嚴謹，多年來食材品質監控亦到位，最重要是平民價格，因此成為不少「牛魔王」的首選打卡地。

## 自家農場牛肉新鮮直送

店家堅持採用每日直送黃牛，牛肉從宰殺至到店家餐枱，時間緊扣在黃金3小時，確保肉質鮮嫩讓食客嘗到最佳口感。大家到達店門外，最吸睛的莫過於巨型玻璃窗的半開放式明檔切肉櫃位。老饕可直擊師傅手起刀落，將不同部位牛肉精細切割。擺盤後的牛肉甚至能附在碟上，正是不經冷藏、水分、蛋白質緊密結合的優質鮮肉證明。

## 抵食二人餐包吊龍嫩肉

大眾點評提供不同團購套餐，包括四人餐及二人餐，最抵食的「鮮牛丸二人餐」（約¥166），有牛骨清湯湯底，牛肉包吊龍、嫩肉及牛腩，生牛丸半份、時蔬，主食有潮汕粿條，消夜分量剛剛好。不少網友也大讚店家的清湯湯底湯頭清澈透明，鮮甜不搶味；生牛丸經師傅捶打口感緊實彈牙，一口咬下去瞬間爆出濃郁肉汁，鮮味無比。

## 靈魂沙茶醬成最佳伴侶

「牛魔王」必試吊龍（牛脊背肉），鮮紅肉質帶些微油脂，涮幾

秒後粉嫩入口，滿滿瘦肉的濃郁肉香兼滑口；其他「靚肉」如匙仁與匙柄（肩胛部位），匙仁肉質細嫩中間帶筋紋，口感軟嫩；匙柄則帶獨特脆彈感，層次豐富。另外，大家亦要試五花趾（牛腿肌腱），這是數量稀少的限量部位，佔整隻牛比例僅2%，口感帶筋且充滿嚼勁，爽脆無比，因此大家若太夜到店也有機會沾清。值得一提，嘆潮汕火鍋必要配上特製沙茶醬，濃郁花生香與鮮嫩牛肉相互交織，令牛肉味道更上一層樓。事實上，店家毗鄰國貿站位置「無敵」，加上24小時營業，適合三五知己北上消夜圍爐，享受一頓豐盛的手切牛肉火鍋。

## 開市中嘗咖啡品味人生

來自蘇州的「代數學家 algebraist」是近年在內地崛起的精品咖啡品牌，今年8月登陸深圳，在鄰近金光華的新商場「國貿 SPRING」（國貿春天）及福田「平安金融中心」雙店齊齊開幕，正式進駐深圳茶飲市場，近期亦接連在南山區再開兩店，決心南下大展拳腳。品牌主要售賣咖啡、茶飲、糕點等食品，亦涵蓋雪糕等不同出品，聚焦潮流精品咖啡市場。品牌宗旨以代數運算為靈感，強調通過綜合計算咖啡豆種類、烘培與萃取方式調配出品，主張環保創新理念，致力於提供健康便捷生活方式。

## 必試泰奶版鴛鴦

至於國貿春天店，從地鐵國貿站B

出口步行約100米已可抵達，一般咖啡價格約在¥20至¥32左右。店內以工業裝潢為主軸，並提供座位，性價比尚算不俗。¥29的「泰式酪酪布列夫」入口具泰茶的香甜及芝士的微鹹，尾韻亦可嘗到咖啡的醇香，可算是泰奶版的鴛鴦，適合泰式奶茶愛好者。另外，¥27的「水牛乳拿鐵」，奶超濃郁，拿鐵愛好者必點。

